

Křupavé cuketové řízečky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 130 g
- olej 3 lžíce
- voda 150 ml
- bílek 1 ks
- cuketa 500 g
- sůl 2 špetka
- olej na smažení 500 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Fritování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si těstíčko smícháním mouky, oleje a teplé vody. Necháme je chvíli odstát a mezitím si vyšleháme bílek. Sníh opatrně zamícháme do těstíčka. Cuketu nakrájíme na plátky a osolíme. Osušené plátky namáčíme v těstíčku z obou stran pomocí vidličky a fritujeme v rozpáleném oleji. Oleje musí být dost, aby byly řízečky celé ponořené a opravdu se fritovaly přibližně 1-2 minuty z každé strany.

Řízečky podáváme se zeleninovým salátem, případně s bramborovou kaší.